Le DISTRIBUTEUR PLUS

COLABOR
DISTRIBUTEUR ALIMENTAIRE

3 AU 28 AOÛT 2015

EXPOSITION
COLABOR
EXHIBITION

12-13-14 septembre

Samedi et dimanche : 9h30 à 17h
Lundi : 9h00 à 16h

À Québec

Au Centre de foires d'ExpoCité

ExpoCité

www.expocite.com

COLABOR

EST FIÈRE DE SON ASSOCIATION AVEC

DES PARTENAIRES DE PRESTIGE

Les Fermes Cavendish Farms

High Liner

ITALPASTA

KRAFT
Service alimentaire

Lantic
Sucre Lantic
Lantic Sugar

OLYMEL

Unilever Food Solutions
L'inspiration. Chaque jour.

parmalat

AEP
Canada, Inc.

Ardent Mills

agropur
Division Natrel

eska

berthelet

Bonduelle

Kellogg's

BRIDOR
inc.

Pâte 2000

Lassonde

SOMMAIRE

Une addition d'expérience.....3

Dossier protéines.....4

La chronique du Chef 5

L'année scolaire arrive à grands pas!...6

Les cocktails 7

La Cache à Maxime.....8

Réserve de semences mondiale 9

Les festivals en août 11

Mélanges pour sauce
Menu Haute-cuisine 12

Produits de tomates Menu 13

La Circulaire..... 15

COLABOR
DISTRIBUTEUR ALIMENTAIRE

distributeur.colabor.com

QUÉBEC
T 418 831-8200
F 418 831-8333
SF 1 888 832-6171

SAGUENAY
T 418 549-4433
F 418 696-5601
SF 1 800 363-1934

RIMOUSKI
T 418 724-2400
F 418 724-6470
SF 1 800 463-1333

TROIS-RIVIÈRES
T 819 378-6155
F 819 374-9042
SF 1 800 567-9420

NOUVEAU-BRUNSWICK
T 506 735-3624
F 506 737-9838
SF 1 800 561-2234

UNE ADDITION D'EXPÉRIENCE

PAUL WEBB
Vice-président et directeur général
Colabor Distributeur alimentaire

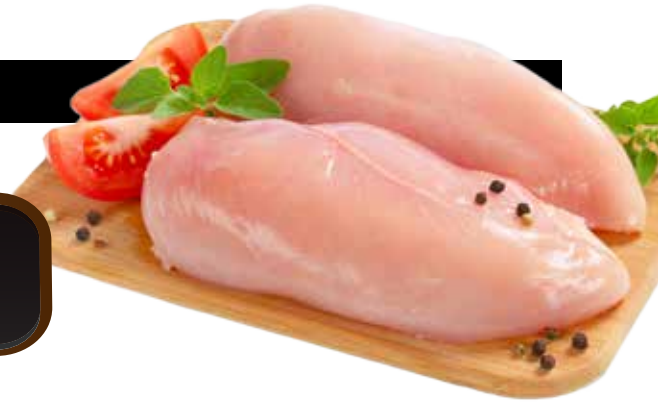
Une entreprise comme Colabor Distributeur Alimentaire ne saurait être florissante sans une équipe forte et expérimentée. C'est donc dans cet esprit que j'ai souhaité m'adjoindre les services de Pierre Ledoux au sein de notre équipe de direction, en le nommant au poste de Directeur à la gestion des ventes et marketing.

Pierre cumule plus de 30 ans d'expérience dans le domaine des ventes au sein de distributeurs alimentaires comme : Marcotte Alimentation, Loblaw, Provigo, Dellixo. Pierre est bien connu dans l'industrie des services alimentaire et sa vaste expérience de gestion est un atout important pour notre division. Avant son arrivée en avril dernier chez CDA, Pierre était directeur général de Marcotte Alimentation que d'ailleurs, CDA a acquise tout récemment. Pierre est donc un élément extrêmement important pour la transition de Marcotte vers l'univers Colabor. Quant à son implication dans les diverses divisions de CDA, sa grande connaissance du domaine et sa très vaste expérience se font déjà sentir. Plus d'un vous dira que Lévis est une ville où le vent souffle en permanence, mais cette fois, c'est un vent de changement qui souffle chez nous !

Je m'attends à ce que son arrivée solidifie encore un peu plus les bases de notre entreprise et que sous peu, Colabor puisse résister à n'importe quel ouragan, qu'il s'appelle concurrence ou conjoncture économique moins florissante.

Les dernières années ont été passablement difficiles dans le domaine de la restauration. Colabor comprend bien vos enjeux et tente d'être conciliant et vous accommoder afin de vous aider à prospérer en cette période où tous doivent fournir des efforts d'ingéniosité pour continuer à faire fructifier leurs affaires. Colabor est une entreprise québécoise et c'est avec beaucoup de fierté que nous desservons principalement les clients de la belle province. Je vous remercie des affaires que vous nous donnez et vous assure que nous mettons tout en œuvre pour garder votre confiance et continuer à bien vous servir. Votre succès est le nôtre… tous les jours.

Tout ce qu'il vous faut pour la RENTRÉE SCOLAIRE.



Voici une offre diversifiée de produits parfaits pour l'élaboration de vos menus.
Du primaire jusqu'à l'université, offrez à nos étudiants qualité et variété.

VIANDES EN CUBE ET LANIÈRES:

4830126	Cube de boeuf 1 pouce cg
4830125	Cube de boeuf 1/2 pouce cg
5330127	Cube de boeuf 1 pouce frais
5330102	Cube de boeuf 1/2 pouce frais
4830547	Lanière de boeuf
33543	Lanière de porc
33542	Cube de porc 1 pouce
4830066	Cube de porc 1/2 pouce

VIANDES POUR SANDWICH:

BURGER

123705	Galette de boeuf 67gr
123703	Galette de boeuf 91gr
123704	Galette de boeuf 111gr
123701	Galette de boeuf 167gr

SANDWICH

106615	Jambon tranché
97067	Dinde fumée tranchée
96250	Roast beef tranché
401177	Pepperoni tranché

VIANDES HACHÉES:

105318	Boeuf haché 77%
5333355	Boeuf haché 83%
5333345	Boeuf haché 90%
27755	Porc haché

VIANDES À MENU DU JOUR:

33536	Rôti intérieur de ronde
4834680	Rôti palette avec os
27756	Côtelette de porc
4830167	Saucisse de veau
123918	Chair de saucisse de veau
4930062	Tournedos de boeuf 40 x 113 gr
7315360	Longe de porc
310454	Médaillon de porc
99893	Souvlaki porc
98251	Souvlaki poulet
125321	Poitrine de poulet désossé.

Pour tout autre produit que vous recherchez, n'hésitez pas à contacter votre représentant.

Saviez-vous que notre Chef Shirley Plourde peut vous aider à faire la gestion de votre menu ?

Consultez votre représentant si ses services vous sont nécessaires.

LA CHRONIQUE du *Chef*

Salade pommes, cheddar et bacon de veau sur laitue trio verte

INGRÉDIENTS

• 3	pommes vertes en lanières	
• 250 ml	fromage cheddar fort en cubes	
• 250 ml	bacon de veau en cubes cuit code	944010
• 90 ml	persil frais haché	
• 60 ml	ciboulette hachée	
• 50 ml	échalotes vertes émincées	
• 125 ml	vinaigrette oignon doux code	105894
• Q/S	laitue trio verte code	105894
• Q/S	Vinaigrette ranch code	12366
• Sel et poivre au goût		

PRÉPARATION

Mêler tous les ingrédients sauf la laitue trio verte en s'assurant de bien mélanger.

Au moment de servir, ajouter la salade de pommes sur la laitue trio verte et la vinaigrette ranch.

Kefta de veau et porc sur pita *(pour 4 personnes)*

INGRÉDIENTS

KEFTAS

• 600 g	chair de saucisse veau et porc code	4830167
• 15 ml	origan sec	
• 2.5 ml	coriandre moulue	
• 2.5 ml	cumin moulu	
• 60 ml	échalote verte hachée	
• 60 ml	persil frais haché	
• 2.5 ml	paprika fumé	
• 4	pitas	
• Sel et poivre au goût		

SAUCE AU YOGOURT

• 250 ml	yogourt grec
• 1 gousse	ail haché
• 30 ml	menthe fraiche hachée
• 15 ml	ciboulette ciselée
• 1 jus	lime
• Sel et poivre au goût	

PRÉPARATION

POUR LES KEFTAS

Mêler tous les ingrédients et bien mélanger. Séparer la viande en 8 parts égales et façonner des saucisses. Vous pouvez insérer un bâton de bambou au centre des keftas.

Cuire au four entre 5 et 10 minutes à 350°F. Chauffer les pains 5 minutes au four.

SAUCE AU YOGOURT

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients. Saler et poivrer au goût. Au moment de servir, garnir les keftas de sauce au yogourt et de laitue.

Salade quinoa, dattes, fromage de chèvre et tortillas croustillants

INGRÉDIENTS

• 1L	quinoa cuit	
• 250 ml	fromage de chèvre émietté code	392216
• 150 ml	dattes séchées hachées	
• 90 ml	persil frais haché	
• 75 ml	oignon rouge en cubes	
• 60 ml	pesto de basilic	
• Q/S	Salade mesclun code	660606
• Q/S	vinaigrette balsamique code	123964
• 3	tortillas	
• Sel et poivre au goût		

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 400°fahrenheit. Badigeonner les tortillas d'huile d'olive et les couper en lanières de 1 cm large par 3 cm de long. Enfourner les tortillas jusqu'à ce qu'ils deviennent croustillants.

Mêler tous les ingrédients sauf la salade mesclun en s'assurant de bien mélanger.

Au moment de servir, ajouter le quinoa sur la salade mesclun et la vinaigrette balsamique.

Salade de lentilles au poulet grillé, feta et poivron rouge

INGRÉDIENTS

• 1 L	lentilles cuites	
• 250 ml	poivron rouge grillé en lanières	
• 125 ml	fromage feta émietté code	175422
• 90 ml	échalote verte émincée	
• 90 g	noix de pin grillées	
• 90 ml	persil frais haché	
• 7.5 ml	curry en poudre	
• 125 g	poitrine de poulet cuite en cubes	
• 175 ml	vinaigrette aux tomates rôties et basilic	33722
• Q/S	salade mesclun	
• Sel et poivre au goût		

PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients sauf la salade mesclun.

Au moment de servir, déposer la quantité désirée de mesclun dans un bol et ajouter le mélange de lentilles et la vinaigrette.

L'ANNÉE SCOLAIRE ARRIVE À GRANDS PAS! PENSEZ À MENU POUR VOS PRÉPARATIONS.

Les produits de la marque Menu sont destinés au secteur du service alimentaire avec plus de **450 PRODUITS**. L'offre proposée par Menu, va des protéines, aux accompagnements, en passant par une vaste gamme d'ingrédients de cuisson, sans oublier les articles jetables. Depuis **24 ANS**, la marque Menu assure une qualité équivalente et même supérieure à celle des grandes marques nationales, tout en vous offrant un excellent **RAPPORT QUALITÉ-PRIX**.

LA GAMME DE GARNITURES À TARTES S'AGRANDIT!

124915 Garniture à tarte 5 fruits **NOUVEAU**

124915 Garniture à tarte fraises et rhubarbe **NOUVEAU**

MENU VOUS PROPOSE PLUSIEURS PRODUITS DE VIANDES.

POULET – PORC – BŒUF

LES COCKTAILS

L'ATELIER

TARTARES & COCKTAILS

Rafraîchissants et créatifs les cocktails sont à la mode chez nos restaurateurs. Quoi de mieux que de prendre un bon verre entre amis sur une terrasse ensoleillée. Mais quand l'automne arrive, rien ne nous oblige à délaisser le cocktail, soyons créatifs avec les saveurs de cette période de l'année.

Nous avons demandé à L'équipe de mixologues du Bistro Bar L'atelier de nous composer une recette.

Voila !

« THE BLOODY BEETROOT »

INGRÉDIENTS

- 1 once 1/2 de vodka Grey Goose,
- 2 tranches de betterave cuites
- 8 bleuets
- 4 mûres noires
- 1/2 once de jus de citron fraîchement pressé
- Un trait bitter angustura à l'orange
- 1 blanc d'œuf

DÉCO

- Crystal de fleur d'hibiscus
- Pousse de betterave
- Micro pousse de menthe citronnée

PRÉPARATION

Dans un « shaker » piler les betteraves avec les bleuets et les mûres.

Ajouter le blanc d'œuf, la vodka, l'angustura et une demi-once de jus de citron bien pressé. Mélanger bien le tout vigoureusement. Garnissez le contour d'un verre old fashion avec du Crystal de fleur d'hibiscus, remplir le verre au 3/4 avec de la glace et versez le tout. Bien faire une légère pression sur la passoire du shaker afin de ne pas laisser passer les résidus de fruits.

On décore avec une pousse de betterave et les micros pousse de menthe citronnée!

POUR UN SÉJOUR DE RÊVE
AU CŒUR DE LA BEAUCE !

Bonne bouffe, spa détente, soins de beauté, divertissement, multitude d'activités extérieures

L'hôtel la Cache comprend 45 chambres et 2 suites exécutives qui se distinguent par leur allure moderne, leur confort et leur élégance.

Noah Spa, l'endroit idéal pour vivre une expérience détente, vitalité et santé tout confort.

LE GREG, steakhouse, gastronomie & Terroir

Cinq salles spacieuses pouvant accueillir de 10 et 500 personnes

Chalets luxueux, entièrement équipés.

Le Greg
STEAKHOUSE, GASTRONOMIE & TERROIR

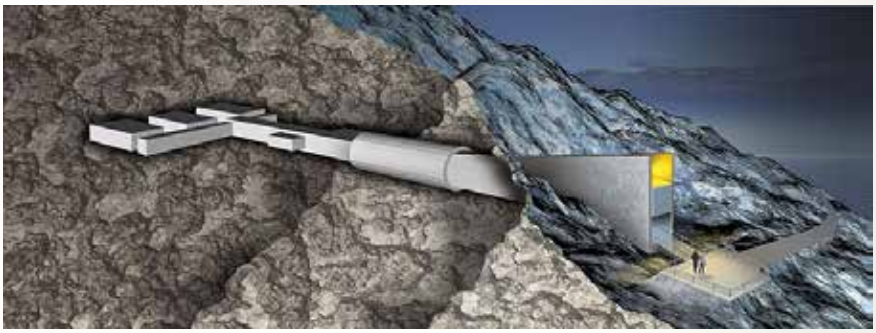
Noah spa
détente • vitalité • santé

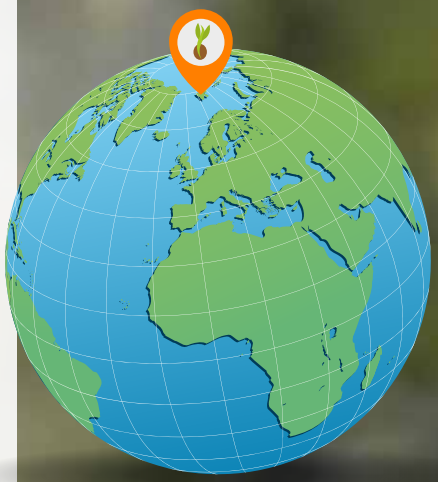
WWW.LACACHEAMAXIME.COM
Suivez nous sur Facebook

RÉSERVE DE SEMENCES MONDIALE

Dans les profondeurs des montagnes des îles du Nord de la Norvège se trouve une chambre forte où sont préservées des milliers de semences provenant des quatre coins de la planète afin de préserver la diversité génétique et empêcher leur perte définitive.

Ce site a été choisi parce que le climat et la géologie se prêtent parfaitement à un tel projet de conservation. Creusée dans l'archipel arctique du Svalbard, environ à 1120 km du pôle Nord, à flanc de montagne, cette « banque de graines » a un couloir de 100 mètres et aboutit sur trois salles de 27 m de long. Cette chambre forte est gérée par un accord entre le gouvernement norvégien, l'organisation internationale Global Crop Diversity Trust et la banque génétique nordique et financé par plusieurs pays tels le Brésil, le Canada, l'Espagne, les États-Unis, etc. Le nombre de graines stockées dépendra du nombre de pays qui participeront au projet.





Les graines sont conditionnées dans des paquets spéciaux à quatre plis et scellés à chaud afin d'éviter les moisissures. Conservées à -18C les graines sont placées dans des contenants imperméables afin de limiter tout contact avec l'oxygène qui pourrait les dégrader. La situation du site, 130 mètres au-dessus du niveau de la mer, garantit que la chambre forte restera au sec même en cas de fonte des glaces et d'élévation du niveau des océans.

Avant la construction, une étude a démontré que la chambre forte pourrait préserver les graines de la plupart des cultures alimentaires pendant des centaines d'années. Jusqu'à présent des milliers de graines sont entreposées dans ce lieu, on y retrouve des échantillons de cultures bien connues telles que l'orge, le maïs, la tomate, le blé, les pois, le soya, etc.

La mission de cet endroit est de fournir une protection contre les accidents ou catastrophes naturelles, contre les guerres ou troubles civils. Il ne faut jamais oublier que « pas d'agriculture, pas de nourriture ».

Campbell's®

SAUCE AU CARI VERT

- Cette intense sauce au cari vert à la thaï rehaussera à la perfection crevettes, volaille ou tofu.
- Elle offre le contraste de saveurs sucrées et épicées avec une combinaison de lait de coco, de pâte de cari vert, de jalapeños piquants, de coriandre, d'échalotes et d'ail.
- Format : Sacs surgelés prêts à servir

RENSEIGNEMENTS POUR LES COMMANDES

Code de produit	Description	Quantité par caisse	Poids brut	Volume de la caisse (m)	Dimensions de la caisse (cm)
21548	Sauce au cari vert de *Campbell's®*	4/1,36 kg	5,79 kg	0,085	31,75 x 16,19 x 16,51

Campbell's
SERVICE ALIMENTAIRE

Le Service Alimentaire Campbell's vous propose toute une gamme de produits allant des saveurs classiques aux saveurs indulgentes, en passant par toutes vos saveurs préférées, dans des formats et des coûts qui vous conviennent.

Pour obtenir de plus amples renseignements, appelez votre représentant au 1.800.461.7687 ou visitez le site servicesalimentairescampbells.ca

SC-42014-B-11

® 2014 Compagnie Campbell du Canada

COLABOR VOUS INVITE À PARTICIPER À CES NOMBREUX FESTIVALS

QUI SE DÉROULE DURANT LE MOIS D'AOÛT

LES GRANDS FEUX LOTO-QUÉBEC
Québec
1 au 19 août
lesgrandsfeux.com

EXPO VICTORIAVILLE
Victoriaville
3 au 9 août
expovicto.com

FESTIVAL DU COCHON
Ste-Perpétue
5 au 9 août
festivalducochon.com

LAC EN FÊTE MÉGANTIC
Lac Mégantic
6 au 9 août
lacenfetemegantic.com

FESTIVAL JAZZ ETCETERA LÉVIS
Lévis
6 au 9 août
jazzlevis.com

FESTIVAL DES GUITARES DU QUÉBEC
Bas St-Laurent (Lac au Saumon)
7 au 9 août
lafetedesguitares.ca

FESTIVAL DES BARRES À JACK
St-Raphaël de Bellechasse
7 au 9 août
barresajack.com

FÊTE DES SAVEURS ET TROUVAILLES
Jonquière
7 au 9 août
saveursettrouvailles.com

FESTIVAL COULEURS DU MONDE
Ste-Marie Beauce
8 au 10 août
festivalcouleursdumonde.com

CHANTEAUFÊTE DE CHARLEVOIX
St-Siméon
12 au 15 août
chanteaufete.com

FESTIBIÈRE DE QUÉBEC
Vieux Port Québec
13 au 16 août
festibieredequebec.com

FUNFEST WEEKEND-MUSIQUE ROCKABILLY, SWING ET BLUES
St-Georges de Beauce
13 au 16 août
gofunfest.com/fr

EXPO QUÉBEC
Québec
14 au 23 août
expoquebec.com

FESTIVAL DONNACONA AU RYTHME DU BLUES
Donnacona
14 au 17 août
donnaconablues.com

FESTICADIE ST-GRÉGOIRE
Bécancour
15 au 17 août
sapr.ca

FESTIVAL PROMUTUEL DE LA RELÈVE THETFORD MINES
Thetford Mines
20 au 22 août
inforeleve.com

TROIS-RIVIÈRES EN BLUES
Trois-Rivières
20 au 23 août
3renblues.com

FESTIVAL DU BÛCHEUX
St-Pamphile
26 au 30 août
festivaldubucheux.ca

FESTIVAL DE LA POUTINE DE DRUMMUNDVILLE
Drummundville
27 au 29 août
festivaldelapoutine.com

EXPOSITION RÉGIONALE DE ST-PROSPER
St-Prosper
27 au 31 août
expostprosper.com

FÊTE EN ARC-EN-CIEL DE QUÉBEC
Québec
28 au 31 août
arcencielquebec.ca

Mélanges pour sauce

Avantages du produit

- Facile à préparer
- Prêt à servir en quelques minutes

Suggestions d'utilisation

Utiliser pour accompagner les pâtes, le riz, les viandes, les volailles, les poissons et autres mets préférés.

Mode d'emploi

Pour obtenir 1 L de **sauce 3 poivres**, dissoudre 175 g du produit dans 1 L d'eau froide. Amener à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter durant 3 minutes en remuant continuellement.

Pour obtenir 1 L de **sauce hollandaise**, faire fondre 330 g de margarine à feu doux. Retirer du feu et incorporer 175 g du produit dans 670 ml d'eau froide. Remettre sur le feu et cuire jusqu'à ébullition. Remuer constamment durant la cuisson.

Pour obtenir 1 L de **sauce demi-glace**, dissoudre 112 g du produit dans 1 L d'eau froide. Amener à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter durant 3 minutes en remuant continuellement.

Allergènes

Soya, gluten, lait, sulfites.
Peut avoir été en contact avec des graines de sésame, œufs, poissons et crustacés, moutarde.

Code	Description	Format	Durée de conservation
27593	Sauce 3 poivres	2,5 kg	12 mois
27594	Sauce hollandaise	2,5 kg	12 mois
27577	Sauce demi-glace	5 kg	12 mois

COLABOR

www.colabor.com

Produits de tomates

Avantages du produit

Tomates en conserve
- Grand assortiment de produits
- Facile à utiliser et aucune perte
- Économique
- Casher

Tomates en sac
- Grande économie d'espace et emballage facile à recycler
- Facile à utiliser et aucune perte
- Bande de déchirement pour une économie de temps
- Aucun risque d'emballage endommagé

Suggestions d'utilisation

Idéal pour les recettes de sauces, de soupes ou pour tous les plats mijotés.

Allergènes

Aucun

Code	Description	Format	Durée de conservation
5282	Tomates entières	6 x 2,84 L	3 ans
5258	Tomates en dés	6 x 2,84 L	3 ans
5291	Tomates broyées	6 x 2,84 L	3 ans
5085	Tomates pelées style italiennes	6 x 2,84 L	3 ans
5283	Pâte de tomates	6 x 2,84 L	3 ans
32238	Tomates en dés en sac	6 x 2,84 L	2 ans
32240	Tomates broyées en sac	6 x 2,84 L	2 ans
32237	Pâte de tomates en sac	6 x 2,84 L	2 ans

COLABOR

www.colabor.com

Les belles journées débutent avec...

Les tartinades 100% délicieuse!
Les tartinades en portions individuelles qui offrent bon goût, valeur et qualité dans une vaste gamme de produits qui rehaussent votre menu.

Plate Scapers

Formulés pour créer des lignes fines et faciliter la décoration.
D'un coup de poignet, les desserts sont facilement transformés avec élégance.

Sweet'N Low - Sugar in the Raw

Une gamme complète d'édulcorants sans calories et de sucre turbiné.

Marque	Colabor CDA	Produit	Description	Format
Good Morning	2096	04531	Tartinade aux fraises	200 x 10ml
Good Morning	2099	04533	Tartinade aux framboises	200 x 10ml
Good Morning	2079	04535	Marmelade d'orange	200 x 10ml
Plate Scapers	2455	06054	Coulis de chocolat	12 x 420ml
Sweet and Low	527	29810	Édulcorant hypocalorique rose	3 x 1000 x 8g
Sugar in the raw	32426	29704	Sucre turbiné	1000 x 5g

La Circulaire

COLABOR
DISTRIBUTEUR ALIMENTAIRE

3 AU 28 AOÛT 2015

Ailes de poulet cuites BBQ
Flamingo 4 kg **Rabais 2,00 $**
98326 FL00008336
1,00 $ VIP

Poulet pop corn croque tonnerre
Flamingo 4 kg **Rabais 1,00 $**
97104 FL00003004

Frites de poulet croque tonnerre
Flamingo 2 X 2 kg **Rabais 1,00 $**
98242 FL00008115

Bouchées olyrib
Olymel 5 kg **Rabais 2,00 $**
125100 Produit en commande spéciale

Lesters

Pepperoni tranché 2" amerigo
Lesters 3 X 5 kg **Rabais 3,00 $**
401166 AL00003166
Produit en commande spéciale

Poitrine de boeuf fumée cuite tranchée
Lesters 20 X 140 g **Rabais 1,00 $**
401091 AL00001091

Saucisses italiennes tomate et basilic 7"
Lesters 3 kg **Rabais 0,60 $**
401230

Saucisses porc et poulet
Lesters 5 kg **Rabais 0,50 $**
401601 AL00002600

Menu

Poitrines de poulet 17% non-calibrées
Menu 1 X 4 kg 28,85 $
105382 MU00124006

Ailes de poulet épicées précuites
Menu 4 kg 45,95 $
98438 MU08068359

Filets de poulet panés
Menu 2 kg 22,25 $
97194 MU07013338

Pépites de poulet panées
Menu 2 kg 16,45 $
170845 MU8018468

COLABOR
DISTRIBUTEUR ALIMENTAIRE

Cubes de boeuf 1" surgelés
Viande Lauzon 2 X 2,5 kg 81,75 $
4830126 TL00030126

Boeuf haché maigre 83% surgelé
Viande Lauzon 2 X 2,5 kg 38,25 $
4833360 TL00033360

Biftecks d'intérieur de ronde attendri surgelés
Viande Lauzon 30 X 113 g 72,75 $
4830123 TL00030120

Lanières de boeuf surgelées
Viande Lauzon 2 X 2,5 kg 87,50 $
4830124

MONTPAK INTERNATIONAL

Osso bucco surgelé
Montpak 3 X 1,5 kg **Rabais 1,66 $ / kg**
316222

Escalopes de veau surgelés
Bellivo 40 X 115 g **Rabais 0,75 $ / kg**
525275 KM00057855

Tournedos de veau avec bacon
Montpak 36 X 90 g **Rabais 2,50 $**
944010 KM00057505

Saucisses italiennes fortes
Marc Angelo 36 X 80 g **Rabais 0,50 $**
20765 JP00003663
25 ¢ VIP

Saucisses italiennes douces
Marc Angelo 36 X 80 g **Rabais 0,50 $**
20766 P00003662
25 ¢ VIP

Pain pita 7"
Skoulakis 6 X 10 un **Rabais 0,50 $**
99786 P0PIT2106
25 ¢ VIP

Flèche de bacon
L.Fortin 4 X 2,5 kg **Rabais 0,50 $ / kg**
173300 FT00003000

Jambon semi-desossé
L.Fortin 11 kg **Rabais 0,25 $ / kg**
173120
Produit en commande spéciale

Lard salé entrelardé
L. Fortin 5 kg **Rabais 2,00 $**
130075

Cretons frais
L.Fortin 2 X 3 kg **Rabais 1,15 $**
173970

agropur Division Natrel

Crème à cuisson 35%
Québon 16 X 1 L 82,25 $
265065 TM00130631

Crème à fouetter 35%
Québon 16 X 1 L 82,25 $
265067 TM00127250
20 ¢ VIP

Crème champêtre 15%
Québon 16 X 1 L 62,75 $
215067 TM00127164

À l'état pur OASIS 100% Premium

Jus d'orange sans pulpe
Oasis Premium
8 X 1,75 L 30,75 $
13899 OS00009020

Jus d'orange avec pulpe
Oasis Premium
8 X 1,75 L 30,75 $
13900 OS00009044

Jus de pomme
Oasis Premium
8 X 1,75 L 30,75 $
13901 OS00001067

BURNBRAE FARMS • FERMES SINCE • DEPUIS 1893

Oeufs entiers liquides
Prestige 12 X 1 kg **Rabais 1,00 $**
118037 BC00000239

Oeufs cuits durs en chaudière environ 80
Naturoeuf 3,8 kg **Rabais 0,85 $**
118048 BC00000048

Galettes d'oeufs rondes
Burnbrae 153 un **Rabais 1,75 $**
118270 BC00000270
Produit en commande spéciale

Mélange à oeufs brouillés de luxe
Burnbrae 6 X 2 kg **Rabais 1,00 $**
105286 BC00001155

Kellogg's

Barres aux bleuets
Nutri-Grain 3 X 16 X 37 g 21,75 $
6907 KS00028245
25 ¢ VIP

Barres aux fraises
Nutri-Grain 3 X 16 X 37 g 21,75 $
6908 KS00028445
25 ¢ VIP

Les Breuvages TAMARK

MACHINES À JUS fournies sans frais selon le volume

QUALITÉ PLUS : CONCENTRÉS DE JUS PUR À 100%
- SANS SUCRE AJOUTÉ -
Orange 100% *Orange mélange* *Pomme*
Punch aux Fruits *Raisin* *Canneberge*

ÉCONOMIQUE : CONCENTRÉS DE BOISSONS 11 + 1 :
Bleu en Folie *Pêche* *Raisin*
Punch aux Fruits *Limonade Rose* *Orange*

RÉGULIÈRE : CONCENTRÉS DE BOISSONS 7 + 1 :
Pomme *Orange* *Pêche* *Raisin*
Thé Glacé *Punch aux Fruits* *Limonade*

100% québécois

SAINT-ARNEAULT

Frites 9/32 juliennes
Quali-Fraîche 6 X 2 kg **Rabais 0,50 $**
498015 ZI00031500

Patates rouges à déjeuner en cubes avec pelure
Quali-Fraîche 6 X 2 kg **Rabais 0,50 $**
498001

Patates rouges à déjeuner en rondelles
Quali-Fraîche 6 X 2 kg **Rabais 0,50 $**
498005 ZI00031005

GASTRONOMIA
Le Froid Gourmand

Paniers sésame noir
Gastronomia 120 X 4 g 64,15 $
101112

Paniers betterave
Gastronomia 120 X 4 g 64,15 $
101120

Macarons de Paris
Panifrance 4 X 72 un 198,95 $
101672

Gratin dauphinois individuel
Gastronomia 80 X 120 g 126,50 $
101601

Sauce salsa douce
Mexicasa 2 X 3,8 L **Rabais 0,75 $**
4348 PM00025570

Croustilles nachos triangle
Mexicasa 6 X 1 lb **Rabais 0,50 $**
4361 PM00025710

Tortillas farine blanche 10"
Mexicasa 12 X 12 un **Rabais 1,00 $**
95692 PM00010104 50 ¢ VIP

Tortillas tomates et basilic 12"
Mexicasa 6 X 10 un **Rabais 1,00 $**
98283 PM00010321

Riz étuvé
Uncle Bob's 20 kg **Rabais 1,00 $**
440022

Riz étuvé
Uncle Bob's 10 kg **Rabais 1,00 $**
8586 DV00010023

Couscous moyen
Clic 10 kg Rabais 3,00 $
123913 MS00032103

Fèves mélangées pour salade
Clic 6 X 2,84 L **Rabais 1,00 $**
478610
Produit en commande spéciale

Saladexpress

Choux et carottes râpés
Saladexpress 4 X 2,27 kg **Rabais 1,00 $**
660019

Bébés épinards
Saladexpress 1,13 kg **Rabais 0,50 $**
660502

Laitue romaine coupée
Saladexpress 8 X 680 g **Rabais 1,00 $**
661005

Laitue mélange d'été
Saladexpress 8 X 680 g **Rabais 1,00 $**
660053

SHAH TRADING

Couscous moyen
Nupak 4,54 kg **Rabais 0,25 $**
647104

Orge perlé
Nupak 10 kg **Rabais 0,25 $**
100789

Riz patna
Nupak 8 kg **Rabais 0,25 $**
26297

Riz au jasmin
Lucky Dragon
8 kg **Rabais 0,25 $**
11201 NP000D0800

agropur Division Natrel

Fromage Oka
Agropur 2,5 kg **Rabais 0,50 $ / kg**
1870100 AE00062408

Fromage Brie rectangle Le Manoir
Damafro 1,5 kg **Rabais 0,50 $ / kg**
392014 DF00001014

Fromage de chèvre émietté
Damafro 1 kg **Rabais 0,50 $**
392216 DF00007216

Fromage mi-chèvre en cylindre
Damafro 1 kg **Rabais 0,50 $**
392617 DF00007517

Saputo Restauration

Brie carré
Alexis de Portneuf
1,5 kg **Rabais 0,50 $ / kg**
1810115

Fromage chèvre des neiges
Alexis de Portneuf
2 X 1 kg **Rabais 1,00 $**
1825350

Fromage parmesan cube rejano
Saputo 2 X 2 kg **Rabais 1,00 $**
175149 SB00489149

Fromage feta
Saputo 3 kg **Rabais 1,00 $**
271690 SB00056190

Menu

Boites à pizza ouvertes 10" carton ondulé
Menu 50 un 11,75 $
2410 MU0000010C

Boites à pizza ouvertes 12" carton ondulé
Menu 50 un 15,50 $
2621 MU0000012C

Boites à pizza ouvertes 14" carton ondulé
Menu 50 un 17,99 $
2614 MU0000014C

Boites à pizza ouvertes 16" carton ondulé
Menu 50 un 24,25 $
2616 MU0000016C

Weston Depuis 1882 Service alimentaire

Minis pains hambuger
Ready Bake 9 X 12 X 27 g **Rabais 1,00 $**
85128 35 ¢ VIP

Pains diamants tranchés
Moulin Rouge 100 X 61 g **Rabais 1,00 $**
28142 RB00023500 35 ¢ VIP

Mini pain hot dog
Ready Bake 12 X 12 X 28 g **Rabais 1,00 $**
28143 RB00011458 35 ¢ VIP
Produit en commande spéciale

Pains thintini
Ready Bake 12 X 8 X 70 g **Rabais 1,00 $**
105491 RB00017425
Produit en commande spéciale

Canada Bread

Pains Ciabatta cuits 3" X 6"
Canada Bread 48 X 95 g **Rabais 1,00 $**
17540 DO00057269

Croissants à la margarine
Canada Bread
120 X 64 g **Rabais 1,00 $**
17834 DO00013342

Pains baguettes avec sac
Maison Cousin
30 X 300 g **Rabais 1,00 $**
95961 DO00021501

Pains naan roghani
Canada Bread
5 X 24 X 92 g **Rabais 1,00 $**
90066 DO0002305

touch
LES INDUSTRIES TOUCH INC.
TOUCH INDUSTRIES INC.

Pailles droites blanches à lait fouetté enveloppées 8"
Touch 9 X 400 un **Rabais 2,00 $**
924979 KE00924979

Pailles droites blanches régulières 6"
Touch 9 X 500 un **Rabais 0,75 $**
392034 KE00920349

Pailles droites blanches régulières 8"
Touch 9 X 500 un **Rabais 0,75 $**
364379 KE00920379

Pailles droites blanches à lait fouetté 8"
Touch 9 X 150 un **Rabais 0,75 $**
920879 KE00920879

COLABOR DISTRIBUTEUR ALIMENTAIRE

Pommes tranchées surgelées IQF
Alasko 5 X 1 kg **Rabais 0,50 $**
94392 OK00090194

Cerises rouges sûres
Alasko 5 X 1 kg **Rabais 0,50 $**
94375 OK00000197

Mélange de petits fruits surgelés
Alasko 5 X 1 kg **Rabais 0,50 $**
94384 OK00000780

Pêches tranchées surgelées
Alasko 5 X 1 kg **Rabais 0,50 $**
94390 OK00000198

Garniture à tarte aux pommes
Menu 5 kg **13,55 $**
10107 MU00010107

Garniture à tarte aux fraises
Menu 5 kg **14,95 $**
10105 MU00010105

Garniture à tarte 5 fruits
Menu 5 kg **18,25 $**
124505

Garniture à tarte fraises et rhubarbes
Menu 5 kg **18,25 $**
124506 MU00124903

Languettes croustillantes sucre à la crème
Menu 2 X 28 un **66,95 $**
32891 MU00032891

Gâteaux aux carottes
Menu 2 X 12" X 16" **34,25 $**
98873 MU00000364

Gâteaux au chocolat
Menu 2 X 12" X 16" **37,95 $**
99287 MU00000365

Gâteaux à la vanille
Menu 2 X 12" X 16" **37,95 $**
99804 MU00000366

Yogourt vanille crémeux 1,5% en pochette
iögo 4 X 2 kg **Rabais 0,50 $**
841012

Yogourt aux fraises 2% greko
iögo 4 X 4 X 100 g **Rabais 0,25 $**
814206 **Produit en commande spéciale**

Yogourts à boire bleuets et mûres
iögo Nomad
12 X 200 ml **Rabais 0,25 $**
833003

Yogourts à boire fraises et melon
iögo Nomad
12 X 200 ml **Rabais 0,25 $**
833007

Biscuits sablés vanille, sans noix et sans arachides
Delicouki 48 X 30 g **Rabais 0,50 $**
93201

Biscuits soleil multi grains
Delicouki 48 X 30 g **Rabais 0,50 $**
26964

Galettes au gruau et chocolat, sans noix
Delicouki 48 X 50 g **Rabais 0,50 $**
93176

Galettes de gruau et framboises
Delicouki 48 X 50 g **Rabais 0,50 $**
93180

Gaufrettes à la vanille
Leclerc 8 kg **Rabais 1,25 $**
59592 LC00098280

Biscuits social thé
Leclerc 5 kg **Rabais 1,00 $**
11581 LC00098504

Biscuits feuilles d'érable
Leclerc 12 X 350 g **Rabais 1,00 $**
53784 LC00098109

Barres muffin récolte de fruits
Muffin Max
12 X 260 g **Rabais 1,50 $**
30327 **Produit en commande spéciale**

L'AMOUR À LA PREMIÈRE BOUCHÉE.

Fait seulement

D'INGRÉDIENTS DE PREMIÈRE QUALITÉ

HELLMANN'S® VOUS AIDE À

TRANSFORMER *une visite* EN UNE HABITUDE

RÉGULIÈRE.

Continuez à faire revenir les clients avec les sandwichs les plus goûteux et les hamburgers accompagnés de la marque de mayo préférée des clients.[1]

15 $ DE RABAIS PAR CAISSE

LA PLUS HAUTE QUALITÉ.

La Meilleure Reconnaissance Auprès Des Consommateurs.

GLOBALEMENT LA MEILLEURE.[2]

57 % des clients pensent que leur plat favori aurait meilleur goût AVEC LA MAYONNAISE HELLMANN'S.®[1]

Contactez votre représentant des ventes Unilever ou visitez www.ufs.com/15$offMayo pour obtenir la récompense.

Unilever Food Solutions

www.ufs.com

[1]Étude de la marque Hellmann's, juin 2014. | [2]Nielsen, mars 2014.